
Qualidade Microbiológica de Leite Pasteurizado Destinado Ao Programa Leite Das Crianças Na Região da COMCAM

Marcia R. F. Geraldo Perdoncini (I), Gisele Cristina Pante (I),
Anderson Clayton Silva (I)

(I) UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná (via Rosalina Maria dos Santos, 1233 cep 87301-899 Campo Mourão - Pr)

Resumo

A avaliação microbiológica de alimentos é fundamental para determinar a vida útil do produto, sua qualidade e verificar se o mesmo encontra-se em atendimento aos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. O leite é altamente nutritivo, e por este motivo constitui um excelente meio de cultura para o crescimento de microrganismos. Seu controle microbiológico é realizado pela pesquisa de microrganismos indicadores que, quando presentes, indicam falhas na produção, no processamento e/ou armazenamento. Os principais grupos de microrganismos indicadores de qualidade do leite pasteurizado são coliformes e mesófilos aeróbios. Foram realizadas análises microbiológicas em amostras de leite pasteurizado integral provenientes dos laticínios e cooperativas integrantes ao programa do governo estadual Leite das Crianças, que são distribuídos em escolas municipais e colégios estaduais na região da COMCAM (Comunidade dos Municípios da Região de Campo Mourão). Avaliou-se a contagem de microrganismos mesófilos aeróbios em 125 amostras e Número Mais Provável de coliformes totais e termotolerantes em 143 amostras, seguindo como metodologia de referência a Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), que oficializa os métodos analíticos para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água. Como padrão de referência dos resultados seguiu-se a Instrução Normativa nº 62

Referência:

Marcia R. F. Geraldo Perdoncini, Gisele Cristina Pante, Anderson Clayton Silva. Qualidade Microbiológica de Leite Pasteurizado Destinado Ao Programa Leite Das Crianças Na Região da Comcam. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= Blucher Food Science Proceedings, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-109

de 20 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade de leite pasteurizado. De acordo com os resultados obtidos, 50,35% das amostras apresentaram-se acima do padrão estabelecido pela legislação brasileira para coliformes totais, 20,98% para coliformes termotolerantes, ambos variando entre $<10^2$ a $3,8 \times 10^6$ UFC/mL. Através da realização do controle microbiológico pode-se avaliar as condições das amostras analisadas, atestando possíveis falhas durante seu processamento e/ou armazenamento, indicando práticas higiênico-sanitárias inadequadas ou ineficientes, que foram comprovadas em função da divergência das mesmas com a legislação vigente.

Palavras-Chave: qualidade microbiológica, leite pasteurizado, coliformes, mesófilos aeróbios

Agência de Fomento: